



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

SABADO 24 DE SEPTIEMBRE DE 2016

EL DÍA:

EL GOBIERNO AUMENTA EN 2.204.100 EUROS LA LÍNEA DE AYUDAS DEL PDR 2014-2020



El consejero de Agricultura Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero./EFE
Las Palmas de Gran Canaria, EFE

El Gobierno de Canarias ha incrementado en 2.204.100 euros la línea de subvenciones del Programa de Desarrollo Rural de Canarias (PDR) 2014-2020 destinada a inversiones en explotaciones ganaderas, informa la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas.

Su objetivo es atender la totalidad de las solicitudes presentadas para acogerse a estas ayudas y que cumplen con los requisitos establecidos, se señala en un comunicado.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Con este aumento, la medida, que se convocó de forma conjunta con la de explotaciones agrícolas, contará con un total de 3.868.966 euros, de los que 2.869.073,34 corresponden a la anualidad de este año y 999.873, a la de 2017.

Entre las actuaciones a subvencionar se encuentran las inversiones tanto tangibles como intangibles que aporten valor añadido, generen empleo, potencia la aplicación de la I+D+i en la mejora de la gestión ambiental o refuercen el uso de las tecnologías de información y la comunicación; la construcción, modernización y adquisición de equipos para la industria; o la adquisición y desarrollo de programas informáticos y la adquisición de patentes, licencias, derechos de autor o marcas registradas.

El PDR para el periodo de programación 2014-2020 supone para el archipiélago una inversión pública total de 185.294.118 euros, de los que 27,8 millones son de financiación del Estado y de la Comunidad Autónoma de Canarias, y 157,5 millones corresponden al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).

La finalidad principal de la implementación del PDR de Canarias es contribuir al desarrollo de un sector agrario más equilibrado en cuanto al territorio y al medio ambiente, más respetuoso con el clima y menos dependiente de sus oscilaciones, por lo tanto, más competitivo e innovador, se indica en la nota.

El PDR se fundamenta en seis objetivos que buscan fomentar la transferencia de conocimientos e innovación en los sectores agrario y forestal, y en las zonas rurales; mejorar la viabilidad de las explotaciones agrarias y la competitividad de todos los tipos de agricultura en todas las regiones, y promover las tecnologías agrícolas innovadoras y la gestión forestal



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

sostenible; además de potenciar la organización de la cadena alimentaria, incluyendo la transformación y comercialización de los productos agrarios.

LA PROVINCIA:

QUEVEDO BUSCA FONDOS PARA MEJORAR LA OFERTA DEL MERCADO DE VEGUETA

Trasladó el compromiso para mejorar el entorno y la estética de los puestos de venta con el objetivo de impulsar la competitividad

El concejal de Promoción Económica, Turismo y Empleo del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, Pedro Quevedo, y el director general de Movilidad, Heriberto Dávila, se han reunido con el Consejo de Administración del Mercado de Vegueta, entidad gestora de la recova del casco histórico, para analizar acciones conjuntas que supongan un paso adelante en la mejora de su oferta comercial, la movilidad de los clientes y la promoción.

Quevedo escuchó las propuestas del presidente del Mercado, Manuel Quintana; el vicepresidente, Mario Marrero; el secretario del Consejo de Administración, Antonio Robaina; y el gerente, Santiago Bolaños, y les trasladó el compromiso de buscar nuevas fuentes de financiación para mejorar el entorno y la estética de los puestos de venta con el objetivo de impulsar la competitividad. El Mercado de Vegueta es uno de los atractivos más destacables para los turistas, como quedó reflejado en el reciente estudio de reputación online encargada por la Concejalía de Turismo: los propios viajeros apuntan que los productos gastronómicos locales son uno de los mayores valores de la ciudad como destino turístico.

LAS ISLAS FORMAN SOBRE EL USO EFICIENTE DEL AGUA EN EL CAMPO

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) celebrará el 28 de septiembre el curso gratuito Consumo responsable del agua: Riego localizado de alta frecuencia. Diseño agronómico e hidráulico para fomentar el uso eficiente y responsable del recurso en el sector. Según la Consejería de



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, el curso destinado a ingenieros y otros especialistas se impartirá en la sede del ICIA en Tenerife. LA PROVINCIA

DIARIO DE AVISOS:

TERMINA LA MEJORA DE UNA VÍA CLAVE PARA COMUNICAR LAS EXPLOTACIONES PLATANERAS

El Cabildo de Tenerife ha concluido la mejora del camino de La Punta, en el término municipal de Los Silos, una vía que es clave para la comunicación de las explotaciones plataneras de la zona. La actuación contó con una inversión de 85.950 euros.

El presidente de la Corporación insular, Carlos Alonso, visitó recientemente la zona junto al consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, y el alcalde de la localidad, Santiago Martín, para supervisar el resultado de los trabajos.

Las obras realizadas contribuyen a mejorar uno de los ejes de comunicación esenciales para las explotaciones plataneras de la zona. La vía, con una longitud de 515 metros, conecta el camino de La Montaña con las instalaciones agroindustriales (empaquetado) de la sociedad agrícola SAT Frutas Dóniz, por lo que se trata de un camino que soporta el tráfico generado por el transporte de la producción platanera de los socios de la cooperativa.

La vía se encontraba con el pavimento en muy mal estado, con grandes baches y parte del firme hundido como consecuencia del envejecimiento del material, lo que provocaba incluso que se generaran daños en la fruta transportada.

Producción

estimada

Jesús Morales detalla que se trata de una explotación platanera de gran importancia no solo para la zona sino también para toda la Isla ya que los



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

socios explotan unas 188 hectáreas de este cultivo,” con una producción estimada en torno a los nueve o diez millones de kilos anuales de plátano”, precisa el consejero.

El Cabildo tinerfeño invertirá este año más de 2,8 millones de euros en la mejora de nueve caminos rurales cuyo acondicionamiento beneficiará a una superficie cultivada de 315 hectáreas. En total, se pavimentarán en torno a 15 kilómetros de pistas agrícolas que contribuirán a mejorar las condiciones de trabajo de los agricultores de la Isla.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

LOS COLEGIOS DISPONDRÁN DE AYUDAS CON LAS QUE PONER HUERTOS PARA SUS ALUMNOS

Los colegios dispondrán de ayudas con las que poner huertos para sus alumnos. El Ayuntamiento de Granadilla de Abona ha iniciado la campaña *Los Huertos al Cole*, que promueve la colocación en los colegios del municipio de huertos escolares y hacer uso de los mismos como instrumento de enseñanza y aprendizaje. Los responsables



municipales explican que a través de esta campaña, el colegio podrá disfrutar de un servicio de asesoramiento y de suministro de semillas con el fin de acondicionar los espacios disponibles en el centro para su uso agrícola. "Este acercamiento de nuestros jóvenes a la tierra, a las labores del campo y a los métodos de cultivo respetuosos con el medio permite potenciar el desarrollo de actitudes y valores tales como la importancia del esfuerzo personal, el compromiso con el entorno, así como los hábitos de vida saludable" indican a través de un comunicado del Ayuntamiento granadillero.

"El fomento de estos valores y el conocimiento de nuestra tierra, de nuestro medio y de nuestros orígenes como municipio eminentemente agrícola son los objetivos fundamentales", explican los responsables municipales. Por este motivo, de Desarrollo Local y Educación, invitan a los centros educativos a



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

que participen en este proyecto, cuya solicitud podrá realizarse antes del día 5 de octubre en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local, teléfono 922 75 81 11.

EL PALMAR CELEBRARÁ MAÑANA SU TRADICIONAL TRILLA

Los vecinos de El Palmar, en Buenavista del Norte, celebrarán mañana su Día de la Trilla, un acto que se enmarca dentro de las fiestas en honor a su patrona, Nuestra Señora de La Consolación. Se trata de una tradición que se remonta desde hace más de dos décadas y que tiene por objetivo hacer perdurar en el tiempo las costumbres y tradiciones desprendidas de una actividad agrícola.

"SOY UN OBSESIONADO DE LAS PAPAS CON MOJO"

El prestigioso chef, que ha participado esta semana en Culinaria 2016, aboga por el consumo de los productos locales



Mario Sandoval, durante la feria gastronómica Culinaria. LOT

La Opinión Mario Sandoval (Madrid, 1977) es uno de los más importantes cocineros españoles. El restaurante del que es chef, Coque (Humanes, Madrid), y que regenta junto con sus hermanos Rafael y Diego, ostenta dos



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

estrellas Michelin. Estrellas que brillan en una carrera profesional excepcionalmente fructífera: Sandoval preside desde 2013 la Federación de Cocineros y Reposteros de España (Facyre), que cuenta con 3.000 restaurantes y 8.000 asociados; ha recibido infinidad de reconocimientos y premios, entre ellos el de Mejor Chef Joven -otorgado por la Comunidad de Madrid- o el Nacional de Gastronomía. Es autor de varios libros sobre gastronomía, como *Comer España, beber España* o *Mejor comer bien que hacer dieta*, y de su mente ha surgido Gastrogenómica, una nueva ciencia que busca recuperar las frutas y verduras a partir del estudio de su ADN. Este prestigioso cocinero, que es demandado para ofrecer charlas y realizar talleres y presentaciones por todo el país, ha pasado estos días por Culinaria 2016, el encuentro de gastronomía que cuenta con el patrocinio del Cabildo, a través de Turismo de Tenerife, el club de producto turístico Saborea Tenerife y la marca Tenerife Isla de Vinos, y que está organizado por Ashotel y FACYRE.

En Culinaria 2016 ha presentado cuáles son las claves de la conexión entre cocina y ciencia, ¿nos lo puede explicar?

Estamos ante un nuevo diálogo entre cocina y ciencia. Nosotros lo que hacemos es buscar respuestas a aquellas preguntas para las que esa respuesta no existía. Comenzamos hace seis años a trabajar con el Centro Superior de Investigaciones Científicas y logramos, mediante un proceso de hidrólisis, deshacer las proteínas de la clara de huevo en partículas más pequeñas, lo que nos permitió obtener un producto más esponjoso, aireado y manejable en la cocina. Luego seguimos con los extractos de polifenoles, que se pueden usar como polvo para salsas, como potenciador de sabores? Todos estos elementos los hemos ido trabajando para conseguir un nuevo lenguaje en la cocina, que además la haga más saludable.

Cuando se habla de alta cocina parece que nos referimos a aquella que se elabora a partir de productos exclusivos traídos desde lugares lejanos, pero no tiene necesariamente que ver con eso. Usted trabaja en su restaurante con productos cultivados en el entorno en el que este se ubica.

Defiendo mucho la cocina de territorio. Es importante tener conocimiento de lo que te rodea. Es algo que pongo en práctica en mi local, donde trabajo con melones de Villa Conejos, con fresas de Aranjuez, y así con otros productos



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C./ Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C./ Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

como las legumbres, las mieles o los tomates que se producen en zonas cercanas. En Canarias también tienen productos de territorio como el pescado, el cochino negro, las papas o las frutas que le pueden dar ese toque original a su oferta.

¿Qué importancia tienen eventos como Culinaria, y en especial que se celebren en Canarias?

Lo primero que quiero es felicitar a la organización, a Ashotel, Acyre y también al Cabildo de Tenerife. Apostar por la gastronomía es muy importante. En el caso de Canarias y Tenerife, su variedad y su riqueza las convierten en un destino único. Este tipo de actividades permiten también la promoción de la gastronomía local y sus productos, que se suman a elementos como el clima, para convertirse en un destino turístico único. Este congreso va enfocado tanto a los hoteles como a restaurantes y bares, y permite a los profesionales asistentes coger y aplicar en su cocina lo que aprenden en él. Lo positivo de estos encuentros es que se comparte con los cocineros ese conocimiento que sirve para el futuro.

De los productos de la cocina de la Isla, ¿con cuáles se queda?

Me gusta todo. Hace poco he probado el barraquito y me encantó. Destaco los pescados, platos extraordinarios como las papas con mojo, del que soy un obsesionado. También los vinos, riquísimos por el suelo volcánico, el clima y la altitud. Por supuesto los quesos, las pimientos, los plátanos. De todo ello solemos tener además en Coque, aunque es cierto que a veces son difíciles de conseguir en la península, mientras que en otros casos son caros.

¿Qué considera que debemos mejorar en Canarias en general, y en Tenerife en particular, para hacer de nuestra cocina un elemento aún más distintivo y reconocido?

En los últimos años nos hemos obsesionado con hacer una cocina con muchos ingredientes que no entendía nadie. Lo que debemos es centrarnos en la cocina propiamente canaria, y el que lo hace triunfa. El turista ya viaja por todo el mundo, y a cada sitio que va, lo que le gusta es encontrar y saborear una cocina auténtica. Es lo que puedo decir de mi experiencia en Coque, donde los clientes quieren algo original que tenga ese punto de conexión con el territorio.

Los cocineros canarios han irrumpido con fuerza en el panorama gastronómico nacional en los últimos tiempos. El ejemplo más reciente, el de Rubén Cabrera, que ha ganado esta misma semana el III Certamen Nacional de Gastronomía, celebrado precisamente en el marco de Culinaria 2016.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Rubén hizo propuestas muy sabrosas. Creo que hay un abanico de cocineros jóvenes muy buenos. Considero que son profesionales con presente y mucho futuro para elaborar una cocina original producto de la fusión de culturas que representan las islas. Lo que se necesita para continuar en esa senda ascendente es que los cocineros canarios se unan en un lobby para que estén lo más unidos posible alrededor de su gastronomía. En Madrid ya lo hacemos, organizamos constantemente encuentros, talleres, etc., que sirven de punto de encuentro e intercambio de información y conocimientos.

¿Cuál es el secreto del éxito de Mario Sandoval?

No hay secretos más que el de trabajar muchas horas al día. Echo la vista atrás y lo que veo es que he tenido mucha constancia. Trabajar mucho y tener siempre ansias por mejorar.

CANARIAS 24 HORAS:

EL CABILDO REALIZA UNA CAMPAÑA DE PROMOCIÓN PARA FOMENTAR EL CONSUMO DE PAPAS DE TENERIFE



Tenerife/ La iniciativa pretende animar a la compra de este producto caracterizado por su frescura y calidad.

El Cabildo realiza una campaña de promoción para fomentar el consumo de papas de Tenerife, una iniciativa que se prolongará durante un mes con el objetivo de animar a su compra por ser un producto fresco y de calidad que contribuye activamente a la conservación de la biodiversidad y al mantenimiento del paisaje agrario.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Esta iniciativa, que se desarrollará durante un mes, supone una continuación de la campaña realizada a principios de verano con el mismo fin a través de anuncios promocionales en prensa, radio y televisión.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha recordado que "esta acción se realiza en el marco del Plan Insular de la Papa conjuntamente con otras actuaciones como el protocolo para la exportación de este producto y el control de la polilla de la papa, en colaboración con el Gobierno de Canarias; ayudas específicas a las cooperativas o acciones promocionales en diversos ámbitos".

La singularidad del clima y del suelo de Tenerife favorece el desarrollo de la papa en diversas situaciones ecológicas, algo que la convierte en un producto único en el mundo. Cultivada por los agricultores isleños de forma tradicional desde hace décadas, la papa supone el tercer cultivo en importancia por detrás de la viña y el plátano no solo desde el punto de vista económico sino también cultural.

Desde su introducción en las islas, la se ha consolidado como uno de los productos básicos de la dieta canaria. Cuenta además con una amplia distribución y una importante superficie de terreno cultivado, en torno a las 2.700 hectáreas (1.300 en secano y el resto en regadío).

La frescura de la papa tinerfeña le confiere una calidad especial que se manifiesta en cualquier tipo de preparación culinaria. Todas las propiedades y cualidades que posee el tubérculo isleño se ven incrementadas si hablamos de determinados tipos de variedades como pueden ser las famosas papas antiguas, también denominadas "papas de color". Esta campaña pretende animar al público a comprar papas de Tenerife, por ser un producto fresco, saludable y de calidad que contribuye activamente a la conservación de la biodiversidad de nuestra tierra y al mantenimiento de unos agrosistemas característicos de gran valor paisajístico.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

EL APURÓN:

EL CABILDO PRESENTA EL ATLAS DIGITAL DE SEMILLAS DE LAS ISLAS CANARIAS EN GRAN CANARIA

El consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, José Basilio Pérez, valoró la calidad e importancia del proyecto contratado y supervisado por el Centro de Agrobiodiversidad de La Palma



Presentación del Atlas Digital de Semillas de Canarias en Gran Canaria.

El Museo Canario de Las Palmas de Gran Canaria albergó ayer la presentación del Atlas Digital de Semillas de las Islas Canarias (ADSIC). El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma, José Basilio Pérez, asistió a la presentación de este proyecto contratado y supervisado por el Centro de Agrobiodiversidad de La Palma (CAP), entidad dependiente del Cabildo Insular palmero. Pérez estuvo acompañado por Jaime Gil, coordinador del proyecto y Facundo Cabrera, fotógrafo del ADSIC. El acto también contó con la participación del arqueobotánico Jaco Morales.

“Con esta presentación en Gran Canaria dejamos constancia del interés del Cabildo y del CAP de hacer partícipes a otras instituciones de este proyecto complejo, novedoso y pionero en Canarias, España y Europa”, señaló Pérez, que también recordó que la primera presentación del ADSIC tuvo lugar en La Palma el pasado mes de abril.

El proyecto del Atlas Digital de Semillas de las Islas Canarias está plasmado en la web <http://www.atlasdesemillasdecanarias.org/> en la que se han elaborado inicialmente 100 fichas correspondientes a otras tantas especies botánicas. “Las semillas son una herramienta especialmente útil para estudios dentro de ámbitos como la botánica, la arqueología, la ecología y la



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

ornitología, entre otros”, señalaba ayer en la capital grancanaria José Basilio Pérez.

La extensa lista de colaboradores en el proyecto (fotografías procedentes de 23 personas o instituciones y semillas procedentes de 28 recolectores) da idea de su complejidad y de su función como herramienta aglutinadora de información.

José Basilio Pérez explicó en Gran Canaria que en el CAP de La Palma se inició en el segundo semestre de 2014 la elaboración de una Colección de Semillas de Referencia de Especies Silvestres de la Flora Canaria con la intención de ponerla de manera paulatina a disposición de la comunidad científica del Archipiélago y del público en general a través de una página web específica vinculada al CAP.

“Si bien ya existían Colecciones de Semillas de Referencia en instituciones del Archipiélago, ninguna de ellas era accesible a través de la web y su estudio implicaba largas gestiones, presencia física y un gasto excesivo de tiempo y dinero, impropios dados los avances tecnológicos acaecidos en las últimas décadas”, señaló Pérez.

Las colecciones de semillas de referencia son extremadamente útiles para diversas disciplinas científicas como la arqueología, la ecología, la agronomía, la taxonomía, etcétera. Desde el Cabildo de La Palma y el CAP se decidió llevar esta herramienta a una plataforma digital mediante un proyecto dirigido por Jaime Gil -ingeniero técnico agrícola y especialista con un amplio conocimiento del medio rural canario y de la flora nativa del archipiélago y en especial de la isla de La Palma- y supervisado por Neftalí Castro -técnico del CAP-.

Todas las islas del Archipiélago están representadas en el ADSIC, evitando además la recolección de aquellas semillas procedentes de especies presentes en el Catálogo Canario de Especies Protegidas. La incorporación al proyecto de semillas de estas especies catalogadas se realizó a través de su cesión por parte de distintas instituciones del archipiélago o a través de los técnicos implicados en los estudios de seguimiento de dichas especies.

En el proyecto del Atlas Digital se contó con la colaboración de Facundo Cabrera, quien se encargó de la realización de un mínimo de 2 ó 3 microfotografías de cada semilla, con el fin de reflejar fielmente la morfología de las mismas, y con Daniel Martín, responsable de la página web que



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

alberga todo el contenido del proyecto y que se ofrece en su totalidad, tanto en español como en inglés.

“Con la publicación y difusión del ADSIC ofrecemos una herramienta útil y fácilmente accesible tanto a la comunidad científica como al público general. La plataforma web contribuye también a la valorización del patrimonio vegetal de la Isla de La Palma en particular y de Canarias en general”, concluyó el consejero de Agricultura.